

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

- Penambahan ekstrak cengkeh, pekak dan kayu manis sebanyak 0,15; 0,05; dan 0,15 gram mempengaruhi aktivitas antioksidan pada minuman jagung.
- Waktu penyangraian yang berbeda (4, 5, dan 6 jam) berpengaruh nyata terhadap atribut mutu sensori minuman jagung (rasa, aroma dan warna).
- Hasil penelitian tingkat kesukaan panelis, terhadap minuman jagung, yang terbaik yaitu pada proses penyangraian 5 jam.

### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui berapa lama umur simpan minuman jagung.

